Hojaldre de anchoas y queso azul

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** helena sanz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 placa de hojaldre
- 100 g de queso azul
- 3 ó 4 anchoas(dependiendo del tamaño)
- 40 g de nueces
- 2 Pimientos del piquillo en conserva
- -1 Huevo
- 100 g de harina
- 1 cucharada de semillas de sésamo negro

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a una temperatura de 200ºC. Para comenzar, con la ayuda de un rodillo, extendemos el hojaldre. Cortamos la masa en dos cuadrados iguales. En uno de los cuadrados ponemos el queso, una anchoa, un pimiento del piquillo y las nueces. Cubrimos con la segunda parte de masa y cerramos los bordes. Pintamos con huevo batido y espolvoreamos unas semillas de sésamo. Hacemos cuatro incisiones en el hojaldre para que no suba mucho y horneamos a 200ºC durante 10 minutos, hasta que el hojaldre tenga un color dorado. Servimos.